

Champagne Taittinger Prélude Brut

Wine Spectator: 91 Punkte-web only 2017



Artikelnummer	007003
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir: 50%, Chardonnay: 50%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: glänzendes Blassgelb bis Hellgold mit silbrigen Reflexen (ein Indiz für den hohen Chardonnay-Anteil) und in feinsten Perlenschnüren unablässig aufsteigende Kohlensäurebläschen, die an der Oberfläche ein zartcremig Mousseux bilden

Duft: in der Nase sehr elegant und frisch mit feinen Aromen von

Holunderblüten, Brombeergelee, gerösteten Nüssen und einem Hauch Zimt
Geschmack: auch am Gaumen sehr frisch mit lebhafter Säure und Noten von Zitrusfrüchten, dann zunehmend voller, runder, seidig, geschmeidig, zugleich dicht und vielschichtig mit ausdrucksvollen Aromen von eingelegtem weißem Pfirsich, Zitronencreme, dunklem Beerengelee und frischem Brioche, im Finale lang, elegant mit absolut perfekter Balance von aromatischer Intensität und Frische, Fülle und Finesse

Serviervorschlag:

ebenso elegant zum Aperitif wie als Begleiter von Edelfischen und Meeresfrüchten

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	12.0
Serviertemperatur	10.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Chardonnay und weiß gekelterter Pinot Noir zu gleichen Teilen liefern die Grundweine für Taittingers feinen Prélude Brut. Alle Trauben stammen ausschließlich aus klassifizierten Grand-Cru-Lagen der Champagne. Sie werden von Hand gelesen und meist noch vor Ort behutsam im Ganzen gepresst. Für Prélude verwendet Taittinger nur die besonders feinen Moste der ersten Pressung. Nach der Vergärung im Edelstahltank komponiert der Kellermeister aus diesen Jungweinen unterschiedlicher Lagen und Rebsorten die Grundweincuvée, die jahrgangsunabhängig die aromatische Vielfalt, Finesse, den unverkennbaren Stil und Charakter eines Taittinger Prélude zum Ausdruck bringt.

Diese Grundweincuvée wird nun nach Zugabe der Fülldosage aus Hefe und Zucker zur zweiten Gärung, der 'prise de mousse' auf die Flaschen gefüllt und in den kühlen Kreidestollen der Kellerei für mindestens fünf Jahre zur

Reife gelegt, um sich in aller Ruhe harmonisch zu entfalten und abzurunden. Wenn die Hefen nach getaner Arbeit zu Boden sinken, beginnt man, die Flaschen regelmäßig zu rütteln und drehen, bis sie zuletzt komplett über Kopf stehen und der Hefesatz in den Flaschenhals rutscht. Beim Degorgieren wird der Flaschenhals kurz eingefroren und die Flasche aufrecht gestellt, sodass der Kohlendruck den Hefepfropfen herausschießen lässt. Die entstandene kleine Fehlmenge wird mit der Versanddosage aus Wein und Rohrzucker ersetzt, die zugleich den Stil des Champagners bestimmt. Prélude Brut darf maximal 12 g/l Restzucker aufweisen.

Boden

überwiegend Kalk und Kreidekalk, Brie-Kalkstein, Belemniten-Kreide, Mergel, Ton und sandige Böden

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570050380
EAN-Code Karton	3016570065018